



Fattoria Il Muro Spigallo Chianti DOCG

Algemeen

Fattoria Il Muro is eigendom van de familie Pancaro voor meer dan twee eeuwen. Het land is altijd gebruikt voor het produceren van wijn (en deels graan!). De ligging van de wijngaarden is uitstekend en ideaal voor de productie van hoge kwaliteitsdruiven. De druiven worden geteeld op een eco-vriendelijke manier. De bodem is rijk aan mergel en het gematigde klimaat zorgt voor een microhabitat dat ideaal is voor de teelt van druiven.

Sinds de jaren '70, besloot Francesco Pancaro zich te specialiseren in het kweken van druiven. Zijn betrokkenheid en zijn werk is voortgezet door de hele familie, maar vooral door zijn zoon Federico. Hij is nu bezig met het updaten van de productietechnieken terwijl de oude tradities in ere blijven. Met een tomeloos enthousiasme, de liefde voor de natuur en respect voor de omgeving, zijn dit de ingrediënten het recept zijn voor de hoge kwaliteit van de wijnen. Met deze filosofie wordt alleen van eigen wijngaarden wijn gemaakt in de historische wijnkelder, plaatselijk bekend als La Panchera.

De Spigallo bestaat voor 80% uit Sangiovese, aangevuld met Merlot. De wijn heeft 6 maanden gerijpt in grote, gebruikte vaten van kastankehout. Het is een moderne stijl met fruitig karakter.

Soort

Rood fijn

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Merlot, Sangiovese

Land

Italië

Regio

Toscana

Jaargang

2021

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

6 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht intens robijnrood.

Geur

In de geur aroma's van zwart fruit (zoals zwarte bessen en bosbessen).

Smaak

De smaak is rijk en kruidig met duidelijke, maar delicate hout-toetsen (cederhout) en sous-bois. Een gebalanceerde structuur hoewel gekenmerkt door levendige en ronde tannines.

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Gastronomie

De frisse en minerale toetsen zorgen voor een ideale bijzit voor charcuterie-schotels. Lekker bij: BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Kalfsvlees, Pasta, Varken, ...

Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar